Receta de Setas Empanadas Con Jamón Serrano

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy se me ha ocurrido dejaros esta receta que probé el otro día y la verdad que me encantó, así que aquí tenéis estas Setas rellenas de jamón y espero que os gusten tanto como a mí.

Ingredientes

- Setas (400gr. o más según comensales)
- Jamón serrano en lonchas (200gr.)
- Huevos (dos o tres)
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Salsa ali-oli (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar las setas y secarlas bien con un paño de cocina
2. Colocarlas de dos en dos, procurando que sean lo más iguales posible
3. Poner una loncha de jamón serrano entre las dos setas
4. Rebozar en huevo batido y después en pan rallado
5. En una sartén con aceite de oliva bien caliente, freír las setas rebozadas hasta que estén bien doradas e irlas poniendo en una fuente
6. Servirlas acompañadas de mayonesa ali-oli u otra que os guste